AVERTISSEMENTS AGRICOLES ®

BULLETIN TECHNIQUE DE LA STATION D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES RHONE-ALPES

AIN , ARDECHE , DROME , ISERE , LOIRE , RHONE , SAVOIE , HAUTE - SAVOIE

ARBO. VITI. RHONE-ALPES ABONNEMENT ANNUEL:100f

REGISSEUR RECETTES D.R.A.F.

RÉGION RHÔNE-ALPES 55, rue Mazenod 69426 LYON CÉDEX 03

18 Septembre 1985

Nº de série continue 308

Bulletin nº 20

ARBRES FRUITIERS

POUR TOUT TRAITEMENT A CETTE EPOQUE PENSER A TENIR COMPTE DES DELAIS D'EMLOI AVANT RECOLTE

Pou de San José : c'est encore la période des traitements

Carpocapse : fin de la protection

Tordeuse Orientale : protection des arbres à pépins

Acariens: traiter les secteurs atteints

Maladies de conservation : intervenir avant récolte

Tavelures : continuer la protection des vergers contaminés

Feu Bactérien : résultats d'enquête : absence dans notre région

Dépérissement Bactérien du pêcher : Epoque du traitement

Echaudure des pommes : règlementation du DPA Emploi du Thirame sur salade : ne plus le faire

POU DE SAN JOSE

Les larves de la seconde génération sont actuellement sous la forme fixation avec une certaine proportion de formes mobiles. Il y a lieu donc de renouveler le traitement sur ces formes encore sensibles.

CARPOCAPSE

Le second vol s'est terminé vers la fin de la première semaine de Septembre en moyenne. En conséquence, la protection doit être arrêtée.

ACARIENS

Les infestations d'araignées rouges qui sont signalées en certains secteurs assureront les contaminations du printemps prochain. Il convient donc de les détruire avec un acaricide ou un mélange d'acaricides efficaces sur leurs divers stades.

TORDEUSE ORIENTALE

Les captures demeurent toujours importantes actuellement. La récolte des pêches étant terminée dans la plupart des cas, il y a risque de passage dans les fruits à pépins environnants qui doivent donc être protégés.

TAVELURES

Dans les vergers contaminés, la protection est à assurer jusqu'à la fin de la récolte. En effet, les fruits apparemment sains peuvent être récemment porteurs de germes qui vont évoluer pendant la conservation. Il est indispensable alors de traiter jusqu'à 2-3 jours de la récolte avec un produit préventif de préférence (voir notre Bul·letin n° 5 du 28 Mars).

Récoltez les fruits bien ressuyés.

Imprimerie de la Région RHÔNE-ALPES - Directeur Gérant : R. GIREAU - Commission Paritaire de Presse N° 477 AD

MALADIES DE CONSERVATION

Les risques sont les mêmes que pour la tavelure et il est possible, le cas échéant, de choisir un produit efficace sur ces différentes affections.

DEPERISSEMENT BACTERIEN DU PECHER

Avec la chute des feuilles prochaine, la lutte contre le dépérissement bactérien du pêcher va entrer dans sa partie lutte chimique. Celle-ci consiste à <u>couvrir toute la période</u> <u>de la chute des feuilles par des traitements cupriques</u> espacés de 10-12 jours, le premier traitement correspondant au tout début de cette chute.

Les produits à employer sont : les bouillies bordelaises (RSR et RHODIA 25), l'hydroxyde (KOCIDE) et l'oxychlorure (CUPRAVIT) employés tous à la dose de 125 g de cuivre métal par hl.

Choisir une période de beau temps et un feuillage sec.

Nous rappelons que cette lutte chimique doit se compléter par les mesures suivantes :

- Arrachage et incinération des arbres morts ou dépérissants dès repérage

- Choix des variétés

- Taille très tardive avec trempage des outils de taille dans l'alcool

ECHAUDURE DES POMMES

La lutte s'effectue au moyen de la diphenylamine (DPA) dont une nouvelle règlementation est parue au J.O. du 03/09/85 par un arrêté que nous publions ci-après.

EMPLOI DU THIRAME SUR SALADES

A la session du comité du Codex Alimentarius de mars 1985 à la Haye (Pays-Bas), l'emploi du Thirame sur salades a été remis en cause, en raison d'un risque de résidus de ce produit à la récolte.

Aussi, lors de la réunion du dernier comité d'homologation à Paris, il a été décidé que le Thirame ne devait plus être utilisé sur salades après plantation. Cependant, son usage reste possible en pépinière.

10176

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

3 septembre 1985

Arrêté du 21 août 1985 relatif à l'emploi de la diphénylamine pour le traitement en surface des pommes après récolte

Le ministre de l'économie, des finances et du budget, le ministre de l'agriculture, le ministre du redéploiement industriel et du commerce extérieur, le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé du budget et de la consommation, et le secrétaire d'Etat auprès du ministre des affaires sociales et de la solidarité nationale, porte-parole du Gouvernement, chargé de la santé,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, notamment son article 11, ensemble le décret du 22 janvier 1919 modifié pris pour l'application de ladite loi :

Vu la loi du 2 novembre 1943 modifiée relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole;

Vu le décret du 15 avril 1912 portant application de la loi du ler août 1905 susvisée en ce qui concerne les denrées alimentaires, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, notamment son article 1er;

Vu le décret nº 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 susvisée en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires;

Vu l'avis émis par le Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 28 février 1984 :

Vu l'avis émis par l'Académie nationale de médecine en date du 22 janvier 1985,

Arrêtent :

Art. 1^{er.} - L'emploi de la diphénylamine pour le traitement en surface des pommes après récolte afin de lutter contre l'échaudure est autorisé sous réserve qu'au moment de la mise dans le commerce le taux résiduel ne dépasse pas 3 milligrammes par kilogramme de fruit entier.

La diphénylamine employée ne doit pas contenir plus de 2 milligrammes par kilogramme de 4-amino-biphényl. Art. 2. - Le traitement indiqué à l'article 1er doit être porté à la connaissance des acheteurs de la manière suivante :

Dans le commerce de gros, par la mention « traité à la diphénylamine » inscrite sur une face extérieure des emballages, cette mention doit être reproduite sur les factures ;

Dans le commerce de détail, par la même mention inscrite de manière facilement lisible et apparente pour assurer, sans équivoque, l'information du consommateur.

Art. 3. - Le directeur général de la concurrence et de la consommation, le directeur des industries agricoles et alimentaires, le directeur de la qualité, le directeur des industries chimiques, textiles et diverses, le directeur de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 21 août 1985.

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur du cabinet,

J.-C. NAOURI

Le ministre de l'agriculture, Pour le ministre et par délégation : Le directeur du cabinet, G. RAFFI

> Le ministre du redéploiement industriel et du commerce extérieur, Pour le ministre et par délégation : Le directeur du cabinet, B. GOURY

Le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé du budget et de la consommation, Pour le secrétaire d'Etat et par délégation : Le chargé de mission, P. BÉLAVAL

> Le secrétaire d'Etat auprès du ministre des affaires sociales et de la solidarité nationale, porte-parole du Gouvernement, chargé de la santé, Pour le secrétaire d'Etat et par délégation : Le directeur du cabinet, G. RIMAREIX